

BOLO DE CREMOGEMA

INGREDIENTES

200 g margarina
2 xícaras açúcar
2 xícaras farinha de trigo
200 g cremogema
4 ovos
1 vidro leite de coco (200 ml)
1 colher sopa fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata a margarina com o açúcar e as gemas.

Acrescente o leite de coco, a cremogema e a farinha de trigo.

Por último acrescente o fermento e as claras em neve.

Coloque em assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Pode substituir a farinha branca por farinha integral.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29417-bolo-de-cremogema.html>